

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 73 (1995)
Heft: 4

Artikel: Zur Natur Sorge Tragen schützt auch die Pilzflora :
Pilzschutzverordnungen in der Schweiz
Autor: Neukom, H.-P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936583>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

présence d'une columelle gélatineuse. Odeur subnulle à la récolte, forte et agréable dans la jeunesse, comparable à celle de *Melanogaster broomeianus* (cannelle spiritueuse), devenant nau-séouse, à la fin. Association mycorhizique avec les jeunes épicéas, basidiomes très peu enfouis, à 2–3 cm de profondeur, ou le plus souvent directement sous la mousse dans l'humus brut sur sol sablonneux. Une seconde station a été trouvée en 1993, à 1 km de distance, toujours sous épicéas mais en zone marécageuse, sur une nappe phréatique, dans un sol à terre noire peu aérée, le plus souvent détrempée et recouverte de mousse.

Microscopie

Péridium composé de trois couches, dont la médiane se distingue par sa structure pseudoparenchymatique. La gléba est traversée par un tissu d'hyphes grêles. Logettes irrégulières larges de 120–370 µm. Basides bi- à tétrasporiques longues de 28–40 µm. Spores jaune verdâtre sous le microscope, ellipsoïdales à contour irrégulier, 11–14 × 4,5–5,5 µm, munies d'une attache apiculaire évidente.

François Ayer et Simon Egli, EPF, Institut fédéral FNP, 8903 Birmensdorf

Littérature

Montecchi, A. & Lazzari, G. (1993). Atlante Fotografico di Funghi Ipogei e Bibliografia. 432 pp.

Zur Natur Sorge tragen schützt auch die Pilzflora

Pilzschutzverordnungen in der Schweiz

Pilze und deren Aufgabe in der Natur

Weit über 200000 niedere und höhere Pilzarten sind bis heute auf der ganzen Welt bekannt. Die Anzahl der Grosspilzarten (z.B. die allgemein bekannten Speise- und Giftpilze), die in unseren Wäldern und Fluren in Europa erscheinen, dürfte dabei um etwa 6000 Arten liegen, davon essbar sind ungefähr 200 Pilzarten.

Pilze spielen im biologischen Kreislauf der Natur eine sehr wichtige Rolle. Unter anderem wird pflanzliches und tierisches Material abgebaut und in Humus umgewandelt; gleichzeitig dienen diese organischen Stoffe auch als Nährsubstrat für die Pilze.

Als wichtiger Bestandteil des Waldökosystems haben sich verschiedene Pilze – etwa jede vierte Grosspilzart – mit den Wurzeln von Bäumen, Sträuchern, vielen Orchideen und anderen Pflanzenarten zu Symbiosen (Lebensgemeinschaften) zusammengeschlossen. Pilze, die solche Symbiosen eingehen, nennt man Mykorrhiza-Pilze (vom griechischen *mykes* = Pilz und *rhiza* = Wurzel). In diesen Symbiosen werden wichtige Substanzen untereinander ausgetauscht, wodurch die Ernährung der involvierten Organismen sichergestellt wird. Ohne dieses komplexe Zusammenspiel könnte unser Wald auf die Dauer gar nicht überleben.

Warum werden Pilze gesammelt?

Vielerlei Gründe bewegen den Menschen in unserer von der Technik und Industrie geprägten Zeit, in die freie Natur hinauszugehen, um nach Pilzen zu suchen: Bedürfnis nach sinnvoller Freizeitgestaltung, Ruhe und Erholung in der unberührten Natur, abseits von Stress und Arbeit des Alltags, oder die Aussicht auf eine leckere Pilzmahlzeit. Auch für die Wissenschaft der Pilze (Mykologie) ist der Gang in die Natur unabdingbar. Oftmals ist die Begleitvegetation der Pilze für die exakte Bestimmung einer Pilzart ein ebenso wichtiges Merkmal wie die mikroskopischen Auswertungen.

Einfluss der Zivilisation auf die Pilzflora

Durch das in den letzten Jahren neu erwachte Interesse an der Natur hat das Pilzsammeln wieder vermehrt an Attraktivität gewonnen. Dank dem technischen Fortschritt (Motorisierung) können zudem bequem auch die abgelegensten und wenig berührten Wälder, Täler oder Bergregionen in

kürzester Zeit erreicht werden. Leider hat durch diese «Erschliessung» solcher bislang mehr oder weniger unberührten Gegenden auch der Rückgang der Pilze zugenommen wie z.B. des vielen Sammlern bekannten und in der Küche sehr geschätzten Eierschwammes (*Cantharellus cibarius*). Sicher tragen auch industrielle Emissionen, die z.T. intensive Nutzung der Land- und Forstwirtschaft oder der Strassenbau in unseren Wäldern und Fluren nicht gerade zur Erhaltung einer gesunden und artenreichen Pilzflora bei. Giftige oder ungenießbare Pilze werden auch immer wieder absichtlich zertreten, ohne dass dabei bedacht wird, dass sie ebenfalls im biologischen Ökosystem der Natur wie alle anderen Pilze eine wichtige Aufgabe zu erfüllen haben. Es erstaunt deshalb nicht, dass unter anderem auch aus diesen Gründen immer wieder Landschaften zu neuen Naturschutzgebieten erklärt werden müssen. Um den Raubbau und Rückgang der Pilzflora zu verhindern und deren Biotope zu schützen, wurden daher von mehreren Kantonen Pilzschatzverordnungen erlassen. Solche Entwicklungen müssen auch bei den Pilzsammlern ein gewisses Umdenken auslösen, denn wer Pilze sucht, muss daran interessiert sein, deren Bestand auch in Zukunft zu sichern.

Pilzschatzverordnungen

Zum Leidwesen vieler Pilzsammler haben Kantone und zum Teil sogar Gemeinden unterschiedliche gesetzliche Regelungen bezüglich Pilzschatz (Sammelmenge und Schonzeiten) getroffen. So muss sich jeder Sammler vor dem Gang in die Pilze zuerst über die aktuelle örtliche Pilzschatzverordnung des jeweiligen Gebietes erkundigen.

Im folgenden sind die aktuellsten und wichtigsten Bestimmungen über die Pilzschatzverordnungen in der Schweiz aufgeführt:

AI und AR: Maximal 2 kg pro Person und Tag. Eierschwämme, Schweinsohren, Steinpilze, Riesen-schirmlinge und Morcheln höchstens $\frac{1}{2}$ kg.

BE: Vom 1. bis 7. jeden Monats totales Pflückverbot. Übrige Zeit darf in «ortsüblichem Umfang» gesammelt werden.

FR: Maximal 2 kg pro Person und Tag. Im Reservat Chanéaz (Montagny-les-Monts) besteht totales Pflückverbot.

GL: Maximal 2 kg pro Person und Tag. Einzelne Gemeinden können zusätzliche Schutzbestimmungen erlassen. (Bitte selbst informieren).

GR: Maximal 1 kg pro Tag und Person. Schontage: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag. Vom 10. bis mit 20. jeden Monats totales Pflückverbot. Jede Gemeinde hat zudem das Recht, zu den kantonalen Verordnungen noch zusätzlich eigene Schontage einzuführen. (Bitte selbst informieren).

JU: Maximal 2 kg pro Tag und Person.

LU: Maximal 2 kg pro Tag und Person. Morcheln und Eierschwämme maximal $\frac{1}{2}$ kg.

OW: Maximal 2 kg pro Tag und Person. Morcheln maximal 1 kg.

SG: Regelung nach Gemeinden z.T. sehr unterschiedlich. (Bitte selbst informieren).

SZ: Maximal 2 kg pro Tag und Person. Morcheln maximal 1 kg. Schontage: Donnerstag, Freitag und Samstag.

TG: Maximal 1 kg pro Tag und Person. Es dürfen nur Speisepilze gesammelt werden, die vom Regierungsrat auf einer «Liste der zu Speisezwecken freigegebenen Wildpilzarten» aufgeführt sind. Die Liste kann über das Kantonale Labor Thurgau (Lebensmittel-Inspektorat) bezogen werden.

TI: Maximal 2 kg pro Tag und Person.

UR: Schontage: Montag, Dienstag und Mittwoch. Maximal: Morchel $\frac{1}{2}$ kg, Eierschwämme 2 kg, übrige Pilzarten 5 kg pro Tag und Person.

ZH: Maximal 1 kg pro Tag und Person. Vom 1. bis 10. jeden Monats totales Pflückverbot. Der Hal-limasch (*Armillaria mellea*, starker Forstschrädenerreger) ist von den Schutzbestimmungen ausgeschlossen.

Die übrigen Kantone besitzen zurzeit keine besonderen Verordnungen, die den Pilzschatz betreffen.

Für die ganze Schweiz gilt: In Natur- und Pflanzenschutzgebieten dürfen keine Pilze gesammelt werden.

Liste: Botanischer Garten Zürich, mit ergänzenden Ausführungen.

Für zusätzliche Informationen bezüglich Pilzschutzverordnung wenden Sie sich an eine amtliche Pilzkontrollstelle oder die dafür zuständigen Gemeindebehörden.

H.-P. Neukom, Kantonales Labor, Postfach, 8030 Zürich

Pilzbestimmung für Anfänger – Tips

Stützpunkte

Um sich im weitläufigen Reich der Pilze immer sicherer zu bewegen, bewahren sich Stützpunkte. Das sind einzelne Pilze und Pilzgruppen, die Du durch sorgfältiges Studium und immer wieder neue Beobachtungen wie Deine Westentasche kennst. Anzustreben ist mindestens ein solcher Stützpunkt pro wichtige Gattung.

Nicht alles auf einmal

Halte Dich vorerst für das genauere Studium an wenige Gattungen (konzentriere Dich z.B. auf die Röhrlinge und Wulstlinge).

Wenig, aber dafür genau

Eine grosse Menge oberflächlich bearbeiteten Materials bringt Dich nicht weiter. Die Erfahrung lehrt, dass Du von einem Pilzgang mit Vorteil nur eine einzige Art zum genaueren Studium und für eine Bestimmung mit nach Hause nimmst. Sammle dafür mehrere Exemplare in verschiedenen Wachstumsstadien und merke Dir die Standortbedingungen (Begleitbäume und Untergrund).

Pilznamen

Viele Pilznamen weisen auf interessante und wichtige Eigenschaften einer Art hin. Versuche, den Sinn hinter einem Pilznamen zu ergründen. Du wirst nicht nur oft etwas über die Pilzart lernen, Du kannst Dich dann auch besser an einen Namen erinnern.

Verwende Deine Nase

Viele Pilze haben einen charakteristischen Geruch. Diese Gerüche sind sehr konstant (viel konstanter als beispielsweise Pilzfarben). Setze Deine Nase ein, und Du wirst mit Erstaunen feststellen, dass man sich Gerüche merken und mit grosser Sicherheit wiedererkennen kann.

Pilzbestimmung mit dem Schlüssel (Moser)

Viele Pilze sind alleine mit dem Schlüssel, ohne Zusatzwissen und weitere Hilfsmittel, nicht bestimmbar. Verwende Deine bereits erworbenen Kenntnisse, um im Schlüssel möglichst weit hinten beginnen zu können. Sichere Deine Bestimmung ab. Schlage dazu den gefundenen Pilz in Büchern mit Abbildungen nach. Vergleiche auch mit verschiedenen Beschreibungen der Art in der Dir zur Verfügung stehenden Literatur.

Folgende Pilzgruppen eignen sich für den Einstieg in das Bestimmen mit «Moser»: Röhrlinge, Wulstlinge, Milchlinge.

Stelle Fragen

Bei schwierigen Bestimmungen ist die Hilfe von Experten immer wertvoll. Frage also einen Kollegen z. B. im Pilzverein (Vorteil: Du erhältst eine Antwort; Nachteil: die Antwort ist vielleicht falsch), oder frage direkt den Pilz (Nachteil: der Pilz kann nicht sprechen; Vorteil: die Antwort ist immer richtig).

Selbständiges Forschen

Die besten Stützpunkte für Deine Pilzkenntnisse entstehen auf Grund eigener Entdeckungen und Erlebnisse. Sie sind durch nichts zu ersetzen.

Anmerkung: Viele erfolgreiche Forscher (auch berühmte) waren Träumer und Stauner.